

IN FAMIGLIA

Antonella Clerici, storica conduttrice di *La prova del cuoco*, è titolare del ristorante Casa Clerici

Le ricette di Antonella Clerici

Tiramisù, fantasia al piacere

Il tiramisù è un classico della tradizione italiana. Ogni famiglia ha la sua ricetta, da custodire e tramandare. Facile da preparare, non necessita di cottura ed è un dolce **morbido e ricco, un piacere perfetto in ogni stagione**. Vi proponiamo due ricette che lo reinterpretano in modo creativo.

La prima ha una crema diversa dalla classica, che è più compatta: morbidissima, è **ideale per un ultimo strato più delicato e scenografico**. Con una *sac à poche* potete realizzare ciuffetti di varia forma e misura.

La seconda ricetta vede il tiramisù **in forma di torta**. La base soffice di pan di spagna, la farcitura più compatta, ed è pronta per stupire ospiti e amici. Se avete qualche amico amante di questo dolce che fa il compleanno a breve, ecco la soluzione perfetta.

SUPER
CREMOSO
O A FORMA
DI TORTA,
RISCOVERI
IL GRANDE
CLASSICO:
È SEMPRE
PERFETTO

TIRAMISÙ SULLE NUVOLE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

2 tuorli; 2 cucchiaini e ½ di zucchero; 1 bicchiere di caffè leggermente zuccherato; 12 savoiardi; 2 cucchiaini di brandy o Amaretto; 300 ml di panna da montare; 2 cucchiaini di cacao in polvere.

PREPARAZIONE

✓ Montate i tuorli con 2 cucchiaini di zucchero. Aggiungete alla spuma il brandy o l'Amaretto e continuate a lavorare con lo sbattitore.
✓ Sbattete, in un altro recipiente, 200 ml di panna (non zuccherata). Quando sarà semimontata, amalgamatela, poco per volta, alla spu-

ma di uova. Fate dei movimenti delicati con la spatola dal basso verso l'alto finché la crema non sarà soffice e omogenea.

✓ Montate a parte la panna rimasta con ½ cucchiaino di zucchero: questa volta montatela bene, la userete per la decorazione.

✓ Bagnate i savoiardi nel caffè e montate le verrine: sul fondo sistemate i savoiardi, poi uno di crema, una spolverizzata di cacao e di nuovo i savoiardi e la crema.

✓ Decorate la superficie con ciuffetti della panna montata che avete tenuto da parte e una spolverizzata finale di cacao. Servite.



102 OGGI • A Cremona torna la Festa del torrone (17-25 novembre): ci sarà anche una scultura di torrone Sperlari dedicata a Mina

PAGINE UTILI!



TORTA TIRAMISÙ

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE
Per il pan di Spagna: 3 uova; 40 g di zucchero; 60 g di farina 00; i semi di 1 bacca di vaniglia; 20 g di burro; un pizzico di sale. **Per la crema al mascarpone:** 3 uova; 3 cucchiaini di zucchero; 300 g di mascarpone; 2 g di colla di pesce; 1 cucchiaino di latte. **Per la bagna al caffè:** 200 ml di caffè; 3 cucchiaini di caffè solubile; 1 cucchiaino di cacao amaro; 200 ml di latte; 3 cucchiaini di zucchero. **Per completare:** 1 cucchiaino di cacao amaro e scaglie di cioccolato.

PREPARAZIONE

✓ Per il pan di Spagna: montate uova e zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite 40 g di farina setacciata e la vaniglia, mescolando delicatamente. Imburrate e infarinate uno stampo da 18 cm e versateci il com-

posto. Infornate a 180 °C per 30 minuti; sfornate subito.

✓ Per la crema al mascarpone: montate i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare chiari e spumosi, aggiungete il mascarpone e mescolate. Montate gli albumi a neve e incorporateli alla crema.

✓ Fate ammolare la colla di pesce per 5 minuti in acqua fredda, strizzatela e poi scioglietela con il latte sul fuoco; aggiungetela alla crema. Mettete la crema in frigo per almeno 1 ora.

✓ Mescolate il caffè liquido, quello solubile, il cacao amaro, lo zucchero e il latte caldo. Dividete la torta in tre strati, bagnate con il caffelatte e farcite con la crema al mascarpone finendo con uno strato di crema sulla superficie.

✓ Completate spolverizzando con il cacao amaro e decorando con scaglie di cioccolato a piacere.

DRITTE AI FORNELLI

A OGNI PIATTO, LA PENTOLA ADATTA

Decidere con quale pentola cucinare che cosa non è una scelta banale: non solo ha grande influenza sulla riuscita del piatto, ma anche sulla salute. **Prendete l'antiaderente:** ottima se vogliamo che il cibo non si attacchi al fondo, va manipolata con cura, per evitare che si graffi. Se il modello è in teflon, verificate che abbia il marchio "pfoa free" (l'acido perfluoroottanico può passare ai cibi se il fondo è danneggiato o se si utilizza la pentola ad alta temperatura). Se la acquistate ora, optate per i modelli in **smalto ceramico** o con rivestimenti al titanio o in pietra, perfetti per le cotture veloci.

L'acciaio inox:

resistente, non ha grande conducibilità, non è antiaderente, perciò è più adatto alle cotture con acqua o altri liquidi.

L'alluminio:

è un materiale economico e sicuro (viene pretrattato per evitare il rilascio del metallo). Ha un'alta conduzione di calore, quindi c'è il rischio che le pietanze si attacchino al fondo. È meglio non lasciarvi a lungo gli alimenti dopo la cottura, soprattutto se acidi o salati.

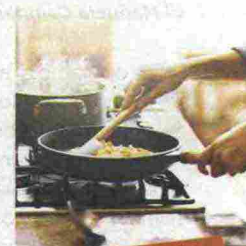
Le pentole in rame: sono le preferite dagli chef perché cuociono gli alimenti in modo veloce e preciso. Costose, vanno pulite con attenzione.

La terracotta: perfetta per le cotture lunghe a fuoco lento, come le zuppe, è fragile. Meglio usarla con un frangifiamme.

La ghisa: adatta alla cottura alla piastra, agli stufati e alle zuppe, resiste bene al calore e lo distribuisce in modo uniforme. Attenti però alla ruggine: quando la lavate, passatela con un po' di carta casa imbevuta di olio.

Il pirex e la vetroceramica: sono ideali per forno e microonde, non per i fornelli.

Enrica Belloni



Antiaderente o in alluminio?

IL VINO



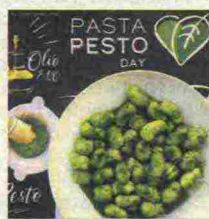
SORSI DOLCI E AMBRATI CON IL TIRAMISÙ

Nel Monferrato, da un antico vitigno chiamato Malvasia Greca, la Famiglia Casalone produce la sua **Monvasia 2015**, con appassimento su graticci di uve raccolte in surmaturazione. Ha profumo di miele e amaretto (13,5°, € 20 in bottiglie da 375 cl). **S.L.**

L'EVENTO

EVVIVA IL PESTO

I ristoranti di tutto il mondo celebrano il **Pasta Pesto Day**: in occasione della Settimana della cucina italiana nel mondo (dal 19 al 25 novembre), per ogni piatto di pasta al pesto 2 euro andranno a sostegno di Genova.



● A Malmö, Svezia, aperto fino al 27 gennaio il Museo del cibo disgustoso: dal durian (frutto puzzolente) all'aringa fermentata **OGGI 103**